

# Damhirschkeule in Rahmsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Damhirschkeule  
1 Möhre  
2 Zwiebeln  
100 g Sellerieknolle  
80 g Speck  
Salz  
1/4 l Sahne  
2 TL Zitronensaft  
2 TL Orangensaft  
2 EL Johannisbeergelee

Zubereitung:

Den Braten mit Speck, Zwiebeln, Möhren und Selleriestücken anbraten.

Im Ofen bei 200 Grad (maximal, evtl. sogar etwas weniger) ca. 90 Minuten garen. Gewürze, Sahne, Gelee und Säfte zugießen. Sauce durch ein Sieb streichen und noch einmal aufkochen lassen. Abschmecken.